Sunbeam®

For product questions:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.458.8407

Canada: 1.800.667.8623

www.sunbeam.com

© 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.458.8407

Canadá: 1.800.667.8623

www.sunbeam.com

©2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China
GCDS-SUN23003-JC

Impreso en China
FRSBBK04/0611ESM1

Sunbeam®

User Manual **Electric Ice Cream Maker**

Manual de Instrucciones **Fabricador Eléctrico de Helado**

www.sunbeam.com

P.N. 151994
9100200001260

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 1-2 10/7/11 11:55 AM

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To disconnect, remove plug from outlet. Unplug when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. See warranty to return for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces, including the stove.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. Do not operate your Ice Cream Maker dry. Always have ice cream mixture in the ICE CREAM CAN when you plug in your appliance.
12. Do not use extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.** No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

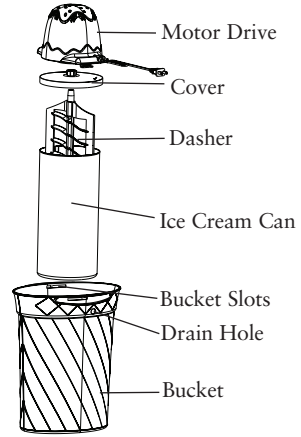
POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 3-4 10/7/11 11:55 AM

Know Your Ice cream maker

- **MOTOR DRIVE**
  Top mounted. Engages stem of DASHER and locks to bucket.
- **COVER**
  Tab in COVER fits notch in ice cream can.
- **DASHER**
  Stem on top fits through hole in center of COVER, and engages MOTOR DRIVE.
- **ICE CREAM CAN**
  Container holds ice cream mixture.
- **DRAIN HOLE**
  Allows salt water to flow freely out of BUCKET.
- **BUCKET**
  MOTOR DRIVE tabs secure BUCKET. DRAIN HOLE located near top of BUCKET. Holds rock salt and ice.



How To Use Your Ice Cream Maker

NOTE: Before using for the first time, wash all parts except MOTOR DRIVE (see "HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER").

1. Pour chilled ice cream mixture into cooled ICE CREAM CAN. Fill ICE CREAM CAN only 3/4 full, as mixture will expand during freezing.
2. Insert DASHER. Be sure that bottom of DASHER fits the indentation at bottom of ICE CREAM CAN.
3. Place COVER on ICE CREAM CAN.

For best results use Sunbeam™ Rock Salt	MAKER SIZE	
	4 Quart	6 Quart
ROCK SALT for making ice cream	3 Cups	4 Cups
ROCK SALT for hardening ice cream	2 Cups	3 Cups
CRUSHED ICE for making and hardening ice cream	5-10 lbs.	10-15 lbs.

4. Place filled ICE CREAM CAN in BUCKET. Make sure ICE CREAM CAN is centered and engages with bottom of BUCKET.
5. Place MOTOR DRIVE over ICE CREAM CAN so that stem of DASHER engages hole in bottom of MOTOR DRIVE. Rotate ICE CREAM CAN slightly until MOTOR DRIVE engages ICE CREAM CAN COVER. Fit the four tabs on the bottom of MOTOR DRIVE into holes at the top edge of the bucket. Rotate the MOTOR DRIVE counter clockwise to secure to bucket. Plug power cord into 120 volt AC outlet.
6. While ice cream maker is running, distribute 2 inches of ice around bottom of BUCKET. Sprinkle approximately 1/4 cup salt uniformly over layer of ice. (See "Important points") **NOTE:** The DASHER does not move, the ICE CREAM CAN turns around it.
7. Continue adding layers of ice, with salt between layers, until ice level reaches top of rotating ICE CREAM CAN. **NOTE:** Should ice cream maker stop before churning is complete (approximately 20-40 minutes), check to see if large ice cubes are jammed against the rotating ice cream can. (See "Important Points")
8. Ice cream should churn about 20-40 minutes or until motor stops. Unplug and remove MOTOR DRIVE.
9. Clear ice and salt away from top of ICE CREAM CAN. Wipe carefully to remove salt and water before removing the COVER. Lift out DASHER and scrape clean with a rubber spatula. Pack ice cream down into ICE CREAM CAN.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 5-6 10/7/11 11:55 AM

How To Harden And Ripen Ice Cream

1. Pack ice cream down into ICE CREAM CAN and replace COVER. Place plastic wrap over COVER and secure with a rubber band.
2. Drain off salt water through DRAIN HOLE in side of BUCKET.
3. Repack ice and salt layers (see "How To Use Your Ice Cream Maker", previous section) covering entire ICE CREAM CAN including COVER.
4. Cover the BUCKET with a folded towel or a few newspapers for insulation and allow to harden for two to three hours. Hardening time varies with type of ice cream mixture used.

HOME FREEZER METHOD

Ice Cream Can:

1. Pack ice cream down into ICE CREAM CAN and replace COVER. Place plastic wrap over COVER and secure with a rubber band.
2. Place in home freezer for several hours.

Plastic Containers:

1. Spoon ice cream into plastic container; allow 1/2 inch for expansion. Cover with a tight-fitting lid.
2. Place in home freezer for several hours.

How To Clean Your Ice Cream Maker

MOTOR DRIVE: Unplug. Never place MOTOR DRIVE in water. Wipe with a slightly damp cloth. MOTOR DRIVE never needs lubrication.

ICE CREAM CAN, COVER, AND DASHER: Wash in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. **IMPORTANT:** ICE CREAM CAN should be towel dried; if left to "air dry," water spots may appear. Do not replace COVER until ice cream can is dry. Do not put any parts in dishwasher.

ICE CREAM BUCKET: After every use, clean thoroughly to remove salt water residue.

Important Points

TO ACHIEVE A SMOOTH TEXTURED ICE CREAM: Carefully follow the ice and salt amounts indicated. As the ice melts and the ice level decreases, add small amounts of ice to maintain the original level.

TO LOOSEN JAMMED ICE: Unplug the power cord and twist ice cream can several times. Plug in cord to restart churning process. If jamming continues, add 2 cups of water to BUCKET.

ICE CREAM should churn approximately 25-40 minutes or until motor stops. If you choose to churn less than the 3/4 volume of liquid recipe, the motor may not stop. Occasionally check mixture until ice cream looks like fluffy mashed potatoes. Unplug and remove MOTOR DRIVE.

DRAIN HOLE: Check frequently to make sure salt water flows freely through the hole. A plugged drain hole may allow salt water to seep into the ICE CREAM CAN and ruin the ice cream.

SET IN SINK or above sink drain to catch excess water.

AUTO SAFETY SHUT OFF: This ice cream maker is supplied with an AUTO SAFETY SHUTOFF. Should the motor become overheated it will turn off. In order to restart the ice cream freezer, the following steps must be followed:

1. Unplug the ice cream freezer.
2. Wait at least 20 minutes for motor to cool.
3. Plug in and operate normally.

Questions? Please contact us at www.sunbeam.com or at 1-800-458-8407

Recipes

DELICIOUS HOMEMADE ICE CREAM

For great tasting homemade ice cream use with our Sunbeam™ Ice Cream Mixes to create your favorite recipes. It's fast, easy and tastes great!

For more information please visit www.sunbeam.com.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 7-8 10/7/11 11:55 AM

The Recipes

HINT FOR LOWER-FAT RECIPES

For lower fat content, substitute 1% milk for whole milk, whole milk for half and half; and evaporated skim milk for whipping cream. Higher fat dairy products – such as whipping cream – create a smooth, rich and creamy dessert. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.

NOTE: Use the ingredients that correspond with the Quart size of your unit.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

4 Quart	**5 Quart**	**6 Quart**
2¼ cups sugar	3 cups sugar	3½ cups sugar
¼ cup plus 2 tablespoons flour	½ cup flour	½ cup flour
½ teaspoon salt	½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
5 cups milk	6¼ cups milk	7 cups milk
4 eggs, beaten	5 eggs, beaten	6 eggs, beaten
4 cups whipping cream	5 cups whipping cream	6 cups whipping cream
2 tablespoons vanilla extract	2 tablespoons plus 1½ teaspoon vanilla extract	3 tablespoons vanilla extract

Combine sugar, flour and salt in saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat approximately 15 minutes or until thickened, stirring constantly.

Gradually stir about 1 cup of hot mixture into the beaten eggs. Add egg mixture to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook 1 minute; remove from heat. Refrigerate 2 hours. Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with wire whisk to combine. Freeze as directed.

Cookies and Cream Ice Cream: Crumble chocolate sandwich cookies (25 cookies for 4 quart, 30 cookies for 5 quart, or 40 cookies for 6 quart) into mixture before freezing.

Coffee Ice Cream: Combine instant coffee (4 tablespoons for 4 quart, 5 tablespoons for 5 quart, or 6 tablespoons for 6 quart) with sugar, flour and salt. Continue as directed.

CINNAMON BLACK WALNUT ICE CREAM

4 Quart	**5 Quart**	**6 Quart**
4 cups whipping cream	5 cups whipping cream	6 cups whipping cream
4 cups half and half	5 cups half and half	6 cups half and half
2 cups sugar	2½ cups sugar	3 cups sugar
2½ cups chopped black walnuts	3⅛ cups chopped black walnuts	3¾ cups chopped black walnuts
1 tablespoons vanilla extract	1 tablespoon plus ¾ teaspoon vanilla extract	1½ tablespoons vanilla extract
1 teaspoon cinnamon	1¼ teaspoon cinnamon	1½ teaspoons cinnamon
½ teaspoon salt	½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt

Combine all ingredients. Cover; refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

CHOCOLATE ICE CREAM

4 Quart	**5 Quart**	**6 Quart**
2⅔ cups sugar	3⅓ cups sugar	4 cups sugar
2 tablespoons cornstarch	2½ tablespoons cornstarch	3 tablespoons cornstarch
½ teaspoon salt	½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
6 cups milk	7½ cups milk	9 cups milk
4 eggs, beaten	5 eggs, beaten	6 eggs, beaten
6 squares semisweet chocolate, melted	7½ squares semisweet chocolate, melted	9 squares semisweet chocolate, melted
1⅓ cup half and half	1⅔ cup half and half	2 cups half and half
2 cups whipping cream	2½ cups whipping cream	3 cups whipping cream
2 teaspoons vanilla extract	2½ teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract

Combine sugar, cornstarch and salt in a saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat until mixture comes to a simmer, stirring constantly. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook and stir over low heat until slightly thickened (about 2 minutes). Stir in melted chocolate. Beat with a whisk until mixture is smooth. Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate 2 hours. Freeze as directed.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 9-10 10/7/11 11:55 AM

CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

4 Quart	5 Quart	6 Quart
2½ cups milk	3¼ cups milk	4 cup milk
2¾ cups sugar	3½ cups sugar	3¾ cups sugar
1 teaspoon salt	1⅛ teaspoon salt	1¼ teaspoon salt
2½ cups half and half	3⅞ cups half and half	4 cups half and half
1½ teaspoons vanilla extract	1¾ teaspoons vanilla extract	2 teaspoons vanilla extract
6 cups whipping cream	7½ cups whipping cream	9½ cups whipping cream
12 oz. (2 cups) grated semisweet chocolate or chocolate chips	15 oz. (2½ cups) grated semisweet chocolate or chocolate chips	18 oz. (3 cups) grated semisweet chocolate or chocolate chips

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

After removing DASHER, immediately stir in chocolate.

Mint Chocolate Chip: Add peppermint extract (2 teaspoons for 4 quart, 2½ teaspoons for 5 quart, or 1 tablespoon for 6 quart) and green food coloring (½ teaspoon for 4 quart, ½ teaspoon plus ⅛ teaspoon for 5 quart, or ¾ teaspoon for 6 quart) to mixture before refrigerating. Proceed as directed.

VANILLA ICE CREAM

4 Quart	5 Quart	6 Quart
2 cups milk	2½ cups milk	3 cups milk
1¾ cups sugar	2½ cups sugar	2¾ cups sugar
½ teaspoon salt	½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
2 cups half and half	2½ cups half and half	3 cups half and half
1 tablespoon vanilla extract	1½ tablespoon vanilla extract	2 tablespoon vanilla extract
4 cups whipping cream	5 cups whipping cream	6 cups whipping cream

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla extract and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

Strawberry: Add pureed strawberries (4 cups for 4 quart, 5 cups for 5 quart, or 6 cups for 6 quart) to chilled mixture before freezing.

Banana: Add mashed bananas (3 cups for 4 quart, 3½ cups for 5 quart, or 4 cups for 6 quart) to chilled mixture before freezing.

Peach: Add pureed peaches (4 cups for 4 quart, 5 cups for 5 quart, or 6 cups for 6 quart) to chilled mixture before freezing.

ROCKY ROAD ICE CREAM

4 Quart	5 Quart	6 Quart
2 cups milk	2½ cups milk	3 cups milk
6 squares (1 oz. each) semisweet chocolate	7½ squares (1 oz. each) semisweet chocolate	9 squares (1 oz. each) semisweet chocolate
1¾ cups sugar	2¼ cup sugar	2¾ cup sugar
½ teaspoon salt	½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
2 cups half and half	2½ cups half and half	3 cups half and half
1 tablespoon vanilla extract	1½ tablespoons vanilla extract	2 tablespoons vanilla extract
4 cups whipping cream	5 cups whipping cream	6 cups whipping cream
2 cups mini marshmallows	2½ cups mini marshmallows	3 cups mini marshmallows
1½ cups chocolate chips	1¾ cups chocolate chips	2¼ cups chocolate chips
1 cup chopped pecans	1¾ cups chopped pecans	1½ cups chopped pecans

Combine milk and semisweet chocolate in saucepan. Stirring constantly, cook over medium heat until chocolate is melted. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in remaining ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

PEPPERMINT ICE CREAM

4 Quart	5 Quart	6 Quart
2½cups milk	3⅛ cups milk	4 cups milk
2 cups sugar	2½ cups sugar	3 cups sugar
1 teaspoon salt	1⅛ teaspoon salt	1¼ teaspoon salt
2½ cups half and half	3⅛ cups half and half	4 cups half and half
1½ teaspoons vanilla extract	1¾ teaspoon vanilla extract	2 teaspoons vanilla extract
6 cups whipping cream	7½ cups whipping cream	9 cups whipping cream
2 cups peppermint candy	2½ cups peppermint candy	3 cups peppermint candy

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Place peppermint candy in a plastic bag. Break into large pieces (about ¼-inch) with a mallet or rolling pin. Stir into chilled mixture. Freeze as directed.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 11-12 10/7/11 11:55 AM

PRALINE ALMOND FUDGE ICE CREAM

4 Quart	5 Quart	6 Quart
2¼ cups light brown sugar	2¾ cups light brown sugar	3½ cups light brown sugar
¼ cup plus 2 tablespoons flour	¼ cup plus 3½ tablespoons flour	½ cup flour
½ teaspoon salt	½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
5 cups milk	6¼ cups milk	7 cups milk
4 eggs, beaten	5 eggs, beaten	6 eggs, beaten
4 cups whipping cream	5 cups whipping cream	6 cups whipping cream
2 tablespoons vanilla extract	2½ tablespoons vanilla extract	3 tablespoons vanilla extract
2 cups slivered almonds	2½ cups slivered almonds	3 cups slivered almonds
3 tablespoons butter	3¾ tablespoons butter	5 tablespoons butter
1 cup chocolate fudge topping	1¼ cup chocolate fudge topping	1½ cup chocolate fudge topping

Combine brown sugar, flour and salt in a saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat about 15 minutes or until thickened, stirring constantly. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook 1 minute; remove from heat. Refrigerate 2 hours. Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine. Sauté almonds in butter over low heat about 5 minutes. Stir into ice cream mixture. Freeze as directed. Swirl chocolate fudge topping through ice cream after it has stopped churning. (**NOTE:** This is easier to do as you transfer ice cream into another container.)

SPICED CIDER SORBET

4 Quart	5 Quart	6 Quart
4 cups apple cider or apple juice	5 cups apple cider or apple juice	6 cups apple cider or apple juice
2 cups sugar	2½ cups sugar	3 cups sugar
1 teaspoon whole cloves	1¼ teaspoon whole cloves	1½ teaspoons whole cloves
4 whole cinnamon sticks	5 whole cinnamon sticks	6 whole cinnamon sticks
4 cups unsweetened applesauce	5 cups unsweetened applesauce	6 cups unsweetened applesauce
2 cups cranberry juice	2½ cups cranberry juice	3 cups cranberry juice
¼ cup lemon juice	¼ cup plus 1 tablespoon lemon juice	⅓ cup lemon juice

Combine apple cider/juice, sugar, cloves and cinnamon sticks in saucepan. Bring to a boil over medium heat , stirring occasionally. Boil 5 minutes. Remove from heat. Remove cloves and cinnamon sticks with a slotted spoon; discard. Stir in applesauce, cranberry and lemon juices. Cover refrigerate 1 hour. Freeze as directed.

STRAWBERRY ICE

4 Quart	5 Quart	6 Quart
2 quarts fresh or frozen strawberries, thawed	2½ quarts fresh or frozen strawberries, thawed	3 quarts fresh or frozen strawberries, thawed
1 cup sugar	1¼ cup sugar	1½ cup sugar
2 cups water	2½ cup water	3 cups water
2 tablespoons lemon juice	2 tablespoons plus 1½ teaspoon lemon juice	3 tablespoons lemon juice

Puree strawberries and combine with sugar. Let stand 2 hours. Add water and lemon juice. Cover; refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

VANILLA ICE MILK

4 Quart	5 Quart	6 Quart
3 cups skim milk	3¾ cups skim milk	4½ cups skim milk
1½ cups sugar	1¾ cups sugar	2¼ cups sugar
¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt
9 cups whole milk	11¼ cups whole milk	13½ cups whole milk
1½ teaspoon vanilla extract	1¾ teaspoons vanilla extract	2¼ teaspoons vanilla extract

Thoroughly combine all ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed. Stir after freezing to blend any unfrozen skim milk into frozen mixture.

CHOCOLATE ICE MILK

4 Quart	5 Quart	6 Quart
2½ cups skim milk	3⅛ cups skim milk	3¾ cups skim milk
8½ cups whole milk	10½ cups whole milk	12¾ cups whole milk
4 squares semisweet chocolate	5 squares semisweet chocolate	6 squares semisweet chocolate
2⅔ cups sugar	3⅓ cups sugar	4 cups sugar
1 teaspoon salt	1¼ teaspoon salt	1½ teaspoon salt
2 teaspoons vanilla extract	2½ teaspoons vanilla extract	2 tablespoons vanilla extract

Combine skim and whole milk in saucepan. Add semisweet chocolate. Cook over medium heat until chocolate is melted, stirring constantly. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in vanilla. Cover and refrigerate 2 hours. Freeze as directed. Stir after freezing to blend any unfrozen skim milk into frozen mixture.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 13-14 10/7/11 11:55 AM

FROZEN CINNAMON NUT YOGURT

4 Quart	5 Quart	6 Quart
8 cups vanilla yogurt	10 cups vanilla yogurt	12 cups vanilla yogurt
2 cups sugar	2½ cups sugar	3 cups sugar
1 teaspoon cinnamon	1½ teaspoons cinnamon	1 tablespoon cinnamon
¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt
2 cups whipping cream	2½ cups whipping cream	3 cups whipping cream
2 teaspoons vanilla extract	2½ teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract
2 cups walnut pieces	2½ cups walnut pieces	3 cups walnut pieces

Thoroughly combine yogurt, sugar, cinnamon and salt in mixing bowl. Stir in whipping cream and vanilla. Add nuts. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

FROZEN STRAWBERRY YOGURT

4 Quart	5 Quart	6 Quart
8 cups plain yogurt	10 cups plain yogurt	12 cups plain yogurt
3 cups frozen, sliced strawberries in syrup, thawed	3¾ cups frozen, sliced strawberries in syrup, thawed	4½ cups frozen, sliced strawberries in syrup, thawed
1½ cup sugar	1¾ cup sugar	2¼ cups sugar
2 cups whipping cream	2½ cup whipping cream	3 cups whipping cream

Thoroughly combine all ingredients in mixing bowl. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

FROZEN PIÑA COLADA YOGURT

4 Quart	5 Quart	6 Quart
8 cups vanilla yogurt	10 cups vanilla yogurt	12 cups vanilla yogurt
1 cup sugar	1¼ cups sugar	1½ cups sugar
2 cans crushed pineapple, undrained (15¼ oz.)	2½ cans crushed pineapple, undrained (15¼ oz.)	3 cans crushed pineapple, undrained (15¼ oz.)
1 can cream of coconut (15 oz. can)	1¼ can cream of coconut (15 oz. can)	1½ cans cream of coconut (15 oz. can)
1 cup whipping cream	1¼ cup whipping cream	1½ cups whipping cream
1½ teaspoons rum flavoring	1¾ teaspoon rum flavoring	2¼ teaspoon rum flavoring

Thoroughly combine yogurt and sugar in mixing bowl. Stir in remaining ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

FROZEN CHERRY YOGURT

4 Quart	5 Quart	6 Quart
4 cups fresh or frozen dark, sweet cherries, pitted and thawed	5 cups fresh or frozen dark, sweet cherries, pitted and thawed	6 cups fresh or frozen dark, sweet cherries, pitted and thawed
8 cups plain yogurt	10 cups plain yogurt	12 cups plain yogurt
2 cups whipping cream	2½ cup whipping cream	3 cups whipping cream
1¼ cups sugar	1½ cup sugar	1¾ cups sugar
2 tablespoons vanilla extract	2½ tablespoons vanilla extract	3 tablespoons vanilla extract

Puree half of the cherries. Set aside remaining whole cherries. Combine pureed cherries with yogurt, whipping cream, sugar and vanilla. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed. Remove DASHER and stir in reserved whole cherries before hardening and ripening.

FROZEN BLUEBERRY YOGURT

4 Quart	5 Quart	6 Quart
5 cups fresh or frozen blueberries, thawed	6¼ cups fresh or frozen blueberries, thawed	8 cups fresh or frozen blueberries, thawed
5 cups plain yogurt	6¼ cups plain yogurt	8 cups plain yogurt
2 cups half and half	2½ cups half and half	3 cups half and half
2 cups sugar	2½ cups sugar	3 cups sugar

Mash blueberries and combine with remaining ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

FROZEN BANANA YOGURT

4 Quart	5 Quart	6 Quart
8 cups vanilla yogurt	10 cups vanilla yogurt	12 cups vanilla yogurt
2 cups sugar	2½ cups sugar	3 cups sugar
¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt
2 cups whipping cream	2½ cups whipping cream	3 cups whipping cream
2 teaspoons vanilla extract	2½ teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract
2 cups ripe, mashed bananas	4⅓ cups ripe, mashed bananas	5¼ cups ripe, mashed bananas

Thoroughly combine yogurt, sugar, salt, whipping cream and vanilla in mixing bowl. Cover and refrigerate 30 minutes. Add mashed bananas to chilled mixture before freezing. Freeze as directed.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 15-16 10/7/11 11:55 AM

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 17-18 10/7/11 11:55 AM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o motor en agua u otro cualquier líquido.
3. Mantenga una vigilancia estrecha de la unidad cuando se use cerca de niños.
4. Para desconectar, retire el enchufe del toma corriente. Desenchufe cuando no esté en uso, o antes de prenderlo o sacar las partes, y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes cuando estén en movimiento.
6. No utilice ningún artefacto cuando el cable o el enchufe estén dañados o después que esté fallando el artefacto, o se haya caído o dañado de alguna forma. Vea la garantía para devolverlo para su revisión, reparación, o para su ajuste eléctrico o mecánico. El artefacto solo debe recibir servicio de agentes autorizados.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por la compañía manufacturera puede causar fuego, choque eléctrico o lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. No utilice el artefacto con otros fines de los que se debe usar.
11. No opera el Fabricador de Helado en seco. Siempre tenga mezcla para helado en el ENVASE PARA HELADO cuando enchufe su artefacto.
12. No utilice cable de extensión.

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

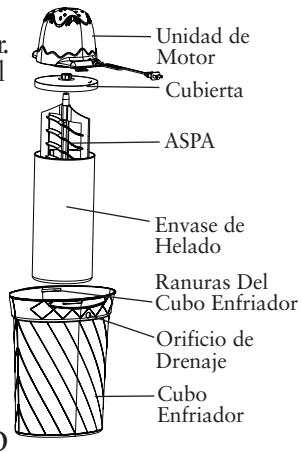
Este aparato es para **USO DOMESTICO SOLAM ENTE.** En el interior no hay piezas a las que el usuario les pueda dar mantenimiento. El motor de la unidad no necesita lubricación. No intente dar mantenimiento ni reparar este producto.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista califi cado. No intente modifi car el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está fl ojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 19-20 10/7/11 11:55 AM

Conozca su Fabricador de Helado



- **UNIDAD DE MOTOR**
  Montado en la parte superior. Engrana desde el extremo del ASPA y cierra hasta el fondo del cubo enfriador.
- **CUBIERTA**
  La pestaña de la CUBIERTA hace encajar la ranura al envase de helado.
- **ASPA**
  El extremo superior encaja dentro del orificio del centro de la CUBIERTA, y engrana en la UNIDAD DE MOTOR.
- **ENVASE PARA HELADO**
  El recipiente contiene la mezcla de helado.
- **ORIFICIO DE DRENAJE**
  Permite que el agua salina fluya libremente fuera del CUBO ENFRIADOR.
- **CUBO ENFRIADOR**
  La pestaña de la UNIDAD DE MOTOR asegura EL CUBO ENFRIADOR. EL ORIFICIO DE DRENAJE está localizado cerca del extremo superior del CUBO ENFRIADOR. Mantiene la sal de roca y el hielo.

Como Usar su Fabricador de Helado

NOTA: Antes de usarlo por primera vez, lave todas las partes excepto la UNIDAD DE MOTOR (vea " COMO LIMPIAR SU FABRICADOR DE HELADO").

1. Vierta la mezcla fría de helado dentro del ENVASE DE HELADO enfriado. Llene el ENVASE DE HELADO solo a 3/4 de capacidad, ya que la mezcla se va a expandir mientras se congela.

Para mejores resultados use Sal de Roca Sunbeam™	CAPACIDAD Y TAMAÑOS	
	4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
SAL DE ROCA para hacer helado	3 Tazas	4 Tazas
SAL DE ROCA para endurecer helado	2 Tazas	3 Tazas
HIELO TRITURADO para hacer y endurecer helado	5-10 lbs.	10-15 lbs.

2. Inserte el ASPA. Asegúrese que la parte inferior del ASPA entre dentro de la hendidura inferior del ENVASE DE HELADO.
3. Coloque la CUBIERTA sobre el ENVASE DE HELADO.
4. Coloque el ENVASE DE HELADO relleno en el CUBO ENFRIADOR. Asegúrese que el ENVASE DE HELADO esté centrado y engrane con la parte inferior del CUBO ENFRIADOR.
5. Coloque la UNIDAD DE MOTOR sobre el ENVASE DE HELADO de tal forma que el extremo del ASPA engrane en el orificio inferior de la UNIDAD DE MOTOR. Rote el ENVASE DE HELADO suavemente hasta que la UNIDAD DE MOTOR engrane en la CUBIERTA DEL ENVASE DE HELADO. Rote el motor en sentido de las agujas de reloj para asegurar las pestañas debajo del motor al cubo enfriador. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente de 120 volt AC.
6. Mientras el fabricador de helado está en marcha, distribuya 2 pulgadas de hielo alrededor de la parte inferior del CUBO ENFRIADOR. Espolvoree aproximadamente 1/4 de taza de sal uniformemente sobre la capa de hielo. (Vea " Puntos Importantes") **NOTA:** El ASPA no se mueve, el ENVASE DE HELADO gira alrededor de él.
7. Continúe añadiendo capas de hielo, con sal entre las capas, hasta que el nivel del hielo alcance el tope del ENVASE DE HELADO rotando. **NOTA:** Si el

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 21-22 10/7/11 11:55 AM

fabricador de helado se para antes que se complete el proceso (aproximadamente 20-40 minutos), hay que revisar si algunos cubos grandes de hielo se quedaron atracados en el envase de helado al rotar. (Vea " Puntos Importantes")

8. El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 20-40 minutos o hasta que se detenga el motor. Desenchufe y retire la UNIDAD DE MOTOR.
9. Retire el agua y la sal del tope del ENVASE DE HELADO. Limpie cuidadosamente para remover toda sal y agua antes de destapar la CUBIERTA. Levante el ASPA y con una espátula de goma raspe completamente. Empuje hacia abajo el helado dentro del ENVASE DE HELADO.

Como Madurar y Endurecer Helado

1. Comprima el helado dentro del ENVASE DE HELADO y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.
2. Drene el agua salina a través del ORIFICIO de DRENAJE del CUBO ENFRIADOR.
3. Vuelva a colocar capas de sal y hielo (vea " Como Usar Su Fabricador de Helado" , sección previa) cubriendo completamente el ENVASE DE HELADO incluyendo LA CUBIERTA.
4. Cubra el CUBO ENFRIADOR con una toalla doblada o varios papeles de periódico para aislamiento y permita que se endurezca por dos a tres horas. El tiempo de endurecimiento varía de acuerdo al tipo de mezcla para helado que se utilice.

MÉTODO DE CONGELAMIENTO CASER

Envase de Helado:

1. Comprima el helado dentro del ENVASE DE HELADO y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.
2. Coloque en un congelador casero por varias horas.

Contenedores de Plástico:

1. Ponga el helado en un contenedor de plástico; deje 1/2 de pulgada para expandirse. Cubra con una tapa ajustada.
2. Colóquelo en un congelador casero por varias horas.

Como Limpiar su Fabricador de Helado

LA UNIDAD DE MOTOR: Desenchufe. Nunca ponga LA UNIDAD DE MOTOR en agua. Limpie con un paño levemente empapado en agua. LA UNIDAD DE MOTOR nunca necesita lubricación.

ENVASE DE HELADO, CUBIERTA Y ASPA: Lave en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque completamente. **IMPORTANTE:** EL ENVASE DE HELADO debe ser secado con una toalla; si se deja "secar al aire libre", pueden aparecer manchas de agua. No le ponga la CUBIERTA hasta que el envase de helado no esté seco. No coloque ninguna de las partes en el lavaplatos.

CUBO ENFRIADOR DE HELADO: Después de cada uso, limpie completamente y remueva el agua salina residual.

Puntos Importantes

PARA TENER UN HELADO SUAVE Y CREMOSO: Siga las instrucciones de las cantidades de agua y sal indicadas. A medida que el hielo se derrite y el nivel de hielo desciende, agregue pequeñas cantidades de hielo para mantener el nivel original.
PARA AFLOJAR EL HIELO ATASCADO: Desenchufe el cable eléctrico y dele vueltas al envase de helado varias veces. Enchufe nuevamente para iniciar el proceso de batido. Si continúa el atascamiento, añada 2 tazas de agua al CUBO ENFRIADOR.
HELADO El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 25-40 minutos o hasta que se detenga el motor. Si decide batir menos que 3/4 del líquido de la receta, el motor pueda que no se detenga. Chequee ocasionalmente la mezcla hasta que el helado luzca como un puré de papas esponjoso. Desenchufe y remueva la UNIDAD DE MOTOR.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 23-24 10/7/11 11:55 AM

ORIFICIO DE DRENAJE: Chequee frecuentemente para asegurarse que el agua salina fluye libremente a través del orificio. Un drenaje atascado podría dejar que el agua salina se colara dentro del ENVASE DE HELADO y arruinaría el helado. **COLOCARLO EN EL FREGADERO** o debajo del drenaje del fregadero para capturar el exceso de agua.

SEGURIDAD DE APAGADO AUTOMÁTICO: Este fabricador de helado está equipado con un sistema de SEGURIDAD DE APAGADO AUTOMÁTICO. Si el motor se recalienta se apagará. Para reiniciar el congelamiento del helado, hay que seguir los siguientes pasos:

1. Desenchufe el congelador de helado.
2. Espere por lo menos 20 minutos para que el motor se enfríe.
3. Enchufe y proceda a operarlo normalmente.

Preguntas? Contáctenos por favor en www.sunbeam.com o en 1-800-458-8407

Recetas

HELADOS CASEROS DELICIOSOS

Para helados caseros de delicioso sabor, use las Mezclas para Helado Sunbeam™ para crear sus recetas favoritas. Son rápidas, fáciles y saben deliciosas!

Para mayor información favor visite www.sunbeam.com.

Las Recetas

SUGERENCIA PARA RECETAS BAJAS EN GRASA

Para reducir el contenido de grasa, sustituya leche de 1% en lugar de leche entera, leche entera en lugar de crema de leche, leche evaporada descremada en lugar de crema para batir. Los productos lácteos altos en grasa-como crema para batir-crean un postre suave, rico y cremoso. Los que son bajos en grasa crean postres más ligeros con una mínima diferencia en textura.

NOTA: Use los ingredientes que correspondan al Cuarto de Galón de su unidad.

HELADO DE VAINILLA A LA ANTIGUA

4 Cuartos de Galón	**5 Cuartos de Galón**	**6 Cuartos de Galón**
2¼ tazas de azúcar	3 tazas de azúcar	3½ tazas de azúcar
¼ taza más 2 cucharadas de harina	½ taza de harina	½ taza de harina
½ cucharadita de sal	½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
5 tazas de leche	6¼ tazas de leche	7 tazas de leche
4 huevos, batidos	5 huevos, batidos	6 huevos, batidos
4 tazas de crema para batir	5 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 cucharadas de extracto de vainilla	2 cucharadas más 1½ cucharadita de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla

Combine el azúcar, harina y sal en una olla. Gradualmente échele la leche. Cocine a fuego mediano aproximadamente por 15 minutos o hasta que espese, revolviendo constantemente.

Gradualmente vierta 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; retírelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Congele como se indica.

Galletas y Helado de Crema: Desmorone las galletas de sándwich de chocolate (25 galletas para 4 cuartos de galón, 30 galletas para 5 cuartos de galón, ó 40 galletas para 6 cuartos de galón) dentro de la mezcla antes de congelar.

Helado de Café: Combine café instantáneo (4 cucharadas para 4 cuartos de galón,5 cucharadas para 5 cuartos de galón, ó 6 cucharadas para 6 cuartos de galón)con azúcar, harina y sal. Continúe según las instrucciones.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 25-26 10/7/11 11:55 AM

HELADO DE NUECES NEGRAS CON CANELA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
4 tazas de crema para batir	5 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
4 tazas de crema de leche	5 tazas de crema de leche	6 tazas de crema de leche
2 tazas de azúcar	2½ tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
2½ tazas de nueces negras picadas	3⅛ tazas de nueces negras picadas	3¾ tazas de nueces negras picadas
1 cucharada de extracto de vainilla	1 cucharada más ¾ de cucharadita de extracto de vainilla	1½ cucharada de extracto de vainilla
1 cucharadita de canela	1¼ cucharadita de canela	1½ cucharadita de canela
½ cucharadita de sal	½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal

Combine todos los ingredientes. Cubra; refrigere 30 minutos. Congele según las instrucciones.

HELADO DE CHOCOLATE

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2⅔ de taza de azúcar	3⅓ de taza de azúcar	4 tazas de azúcar
2 cucharadas de maicena	2½ cucharadas de maicena	3 cucharadas de maicena
½ cucharadita de sal	½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
6 tazas de leche	7½ tazas de leche	9 tazas de leche
4 huevos, batidos	5 huevos, batidos	6 huevos, batidos
6 cuadritos de chocolate semidulce, derretido	7½ cuadritos de chocolate semidulce, derretido	9 cuadritos de chocolate semidulce, derretido
1⅓ de taza de crema de leche	1⅔ de taza de crema de leche	2 tazas de crema de leche
2 tazas de crema para batir	2½ tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	2½ cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharada de extracto de vainilla

Combine el azúcar, maicena y sal en una olla. Gradualmente añádale la leche.

Cocine a fuego mediano hasta que la mezcla empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Añádaselo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (como 2 minutos). Añada revolviendo el chocolate derretido. Bata con una batidora hasta que la mezcla quede suave. Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir y la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Congele como se indica.

HELADO CON PEDACITOS DE CHOCOLATE

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2½ taza de leche	3¼ taza de leche	4 taza de leche
2¾ de taza de azúcar	3½ de taza de azúcar	3¾ de taza de azúcar
1 cucharadita de sal	1⅛ cucharadita de sal	1¼ cucharadita de sal
2½ tazas de crema de leche	3⅛ tazas de crema de leche	4 tazas de crema de leche
1½ cucharadita de extracto de vainilla	1¾ cucharadita de extracto de vainilla	2 cucharadita de extracto de vainilla
6 tazas de crema para batir	7½ tazas de crema para batir	9½ tazas de crema para batir
12 oz. (2 tazas) chocolate semidulce rallado o en pedacitos	15 oz. (2½ tazas) chocolate semidulce rallado o en pedacitos	18 oz. (3 tazas) chocolate semidulce rallado o en pedacitos

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

Después de remover el ASPA, revuélvalo inmediatamente con el chocolate.

Pedacitos de Chocolate y Menta: Agregue extracto de menta (2 cucharaditas para 4 cuartos de galón, 2½ cucharaditas para para 5 cuartos de galón, o 1 cucharada para 6 cuartos de galón) y colorante verde para comida (½ cucharadita para 4 cuartos de galón, ½ cucharadita más ⅛ de cucharadita para 5 cuartos de galón, o ¾ de cucharadita para 6 cuartos de galón) a la mezcla antes de refrigerar. Proceda como se indica.

HELADO DE VAINILLA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2 tazas de leche	2½ tazas de leche	3 tazas de leche
1¾ tazas de azúcar	2½ tazas de azúcar	2¾ tazas de azúcar
½ cucharadita de sal	½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
2 tazas de crema de leche	2½ tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
1 cucharada de extracto de vainilla	1½ cucharada de extracto de vainilla	2 cucharada de extracto de vainilla
4 tazas de crema para batir	5 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

Fresa: Añada puré de fresa (4 tazas para 4 cuartos de galón, 5 tazas para 5 cuartos de galón, o 6 tazas para 6 quart) cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

Banana: Añada puré de bananas (3 tazas para 4 cuartos de galón, 3½ tazas para 5 cuartos de galón, ó 4 tazas para 6 cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

Melocotón: Añada puré de melocotón (4 tazas para 4 cuartos de galón, 5 tazas para 5 cuartos de galón, o 6 tazas para 6 quart) cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 27-28 10/7/11 11:55 AM

HELADO ROCKY ROAD

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2 tazas de leche	2½ tazas de leche	3 tazas de leche
6 cuadritos (1 oz. cada una) de chocolate semidulce	7½ cuadritos (1 oz. cada una) de chocolate semidulce	9 cuadritos (1 oz. cada una) de chocolate semidulce
1¾ tazas de azúcar	2¼ tazas de azúcar	2¾ tazas de azúcar
½ cucharadita de sal	½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
2 tazas de crema de leche	2½ tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
1 cucharada de extracto de vainilla	1½ cucharada de extracto de vainilla	2 cucharada de extracto de vainilla
4 tazas de crema para batir	5 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 tazas de mini marshmallows	2½ tazas de mini marshmallows	3 tazas de mini marshmallows
1½ tazas de pedacitos de chocolate	1¾ tazas de pedacitos de chocolate	2¼ tazas de pedacitos de chocolate
1 taza de nueces (pecan) picadas	1¾ taza de nueces (pecan) picadas	1½ taza de nueces (pecan) picadas

Combine la leche y el chocolate en una olla. Revolviendo continuamente, cocine a fuego mediano hasta que se derrita el chocolate. Retire del fuego. Agregue el azúcar y la sal. Revuelva hasta disolver. Revuelva con los otros ingredientes. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE MENTA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2⅛ tazas de leche	3⅛ tazas de leche	4 tazas de leche
2 tazas de azúcar	2½ tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de sal	1⅛ cucharadita de sal	1¼ cucharadita de sal
2½ tazas de crema de leche	3⅜ tazas de crema de leche	4 tazas de crema de leche
1½ cucharaditas de extracto de vainilla	1¾ cucharaditas de extracto de vainilla	2 cucharaditas de extracto de vainilla
6 tazas de crema para batir	7½ tazas de crema para batir	9 tazas de crema para batir
2 tazas de caramelo de menta	2½ tazas de caramelo de menta	3 tazas de caramelo de menta

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Coloque los caramelos de menta en una bolsa de plástico. Pártalos en piezas grandes (como de ¼ de pulgada) con un rodillo o mazo. Añádalo a la mezcla fría revolviendo. Congele como se indica.

HELADO CON FUDGE DE PRALINE DE ALMENDRA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2¼ de tazas de azúcar morena clara	2¾ de tazas de azúcar morena clara	3½ de tazas de azúcar morena clara
¼ de taza más 2 cucharadas de harina	¼ de taza más 3½ cucharadas de harina	½ taza de harina
½ cucharadita de sal	½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
5 tazas de leche	6¼ tazas de leche	7 tazas de leche
4 huevos, batidos	5 huevos, batidos	6 huevos, batidos
4 tazas de crema para batir	5 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 cucharadas de extracto de vainilla	2½ cucharadas de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla
2 tazas de almendras	2½ tazas de almendras	3 tazas de almendras
3 cucharadas de mantequilla	3¾ cucharadas de mantequilla	5 cucharadas de mantequilla
1 taza de cubierta de fudge de chocolate	1¼ taza de cubierta de fudge de chocolate	1½ taza de cubierta de fudge de chocolate

Combine el azúcar, harina y sal en una olla. Gradualmente échele la leche. Cocine a fuego mediano aproximadamente por 15 minuto o hasta que espese, revolviendo constantemente. Gradualmente vierta 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; sáquelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Saltee las almendras en mantequilla sobre fuego bajo durante 5 minutos. Revuélvalo dentro de la mezcla de helado. Congele según las instrucciones. Haga remolinos con la cubierta de fudge de chocolate dentro del helado después que se haya detenido el proceso de batido. (**NOTA:** Esto es más fácil de hacer si pasa al helado dentro de otro contenedor de plástico.)

SORBETE DE SIDRA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
4 tazas de sidra o jugo de manzana	5 tazas de sidra o jugo de manzana	6 tazas de sidra o jugo de manzana
2 tazas de azúcar	2½ tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de clavo entero	1¼ cucharadita de clavo entero	1½ cucharadita de clavo entero
4 palitos de canela enteros	5 palitos de canela enteros	6 palitos de canela enteros
4 tazas de salsa de manzana sin dulce	5 tazas de salsa de manzana sin dulce	6 tazas de salsa de manzana sin dulce
2 tazas de jugo de cranberry	2½ tazas de jugo de cranberry	3 tazas de jugo de cranberry
¼ de taza de jugo de limón	¼ de taza más 1 cucharada de jugo de limón	⅓ de taza de jugo de limón

Combine la sidra/jugo de manzana, azúcar, clavo y canela en una olla. Hiérvalo sobre fuego mediano, revolviendo ocasionalmente. Hierva 5 minutos. Retire del fuego. Retire el clavo y la canela con una cuchara tipo colador; deséchelos. Añade y revuélvalos con la salsa de manzana y los jugos de limón y cranberry. Cubra y refrigere 1 hora. Congele como se indica.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 29-30 10/7/11 11:55 AM

GRANIZO DE FRESA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2 cuartos de galón de fresas frescas o congeladas, descongeladas	2½ cuartos de galón de fresas frescas o congeladas, descongeladas	3 cuartos de galón de fresas frescas o congeladas, descongeladas
1 taza de azúcar	1¼ taza de azúcar	1½ taza de azúcar
2 tazas de agua	2½ tazas de agua	3 tazas de agua
2 cucharadas de jugo de limón	2 cucharadas más 1½ de cucharadita de jugo de limón	3 cucharadas de jugo de limón

Haga un puré con las frases y combine con el azúcar. Deje reposar por 2 horas. Agregue el agua y el jugo de limón. Cubra. Refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

GRANIZO DE LECHE DE VAINILLA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
3 tazas de leche descremada	3¾ tazas de leche descremada	4½ tazas de leche descremada
1½ taza de azúcar	1¾ taza de azúcar	2¼ taza de azúcar
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
9 tazas de leche entera	11¼ tazas de leche entera	13½ tazas de leche entera
1½ de extracto de vainilla	1¾ de extracto de vainilla	2¼ de extracto de vainilla

Mezcle muy bien todos los ingredientes. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica. Revuelva después de congelado para mezclar bien por si acaso la leche descremada no se congeló del todo.

GRANIZO DE LECHE CHOCOLATADA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2½ tazas de leche descremada	3⅛ tazas de leche descremada	3¾ tazas de leche descremada
8½ tazas de leche entera	10½ tazas de leche entera	12¾ tazas de leche entera
4 cuadritos de chocolate semidulce	5 cuadritos de chocolate semidulce	6 cuadritos de chocolate semidulce
2⅔ tazas de azúcar	3⅓ tazas de azúcar	4 tazas de azúcar
1 cucharadita de sal	1¼ cucharadita de sal	1½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de extracto de vainilla	2½ cucharaditas de extracto de vainilla	2 cucharaditas de extracto de vainilla

Mezcle la leche descremada y la entera en una olla. Agregue el chocolate. Cocine a fuego mediano hasta que se derrita el chocolate revolviendo constantemente. Retire del fuego. Añada el azúcar y la sal. Mezcle con la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Congele como se indica. Revuelva después de congelado para mezclar bien por si acaso la leche descremada no se congeló del todo.

HELADO DE YOGURT CON NUEZ Y CANELA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt de vainilla	10 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
2 tazas de azúcar	2½ tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de canela	1½ cucharadita de canela	1 cucharadita de canela
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
2 tazas de crema para batir	2½ tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	2½ cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de nueces picadas	2½ tazas de nueces picadas	3 tazas de nueces picadas

Mezcle bien el yogurt, el azúcar, la canela y la sal en un recipiente redondo. Agregue la crema de batir y la vainilla revolviendo. Añada las nueces. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE FRESA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt natural	10 tazas de yogurt natural	12 tazas de yogurt natural
3 tazas de fresas congeladas en su syrup y en rodajas, previamente descongeladas	3¾ tazas de fresas congeladas en su syrup y en rodajas, previamente descongeladas	4½ tazas de fresas congeladas en su syrup y en rodajas, previamente descongeladas
1½ taza de azúcar	1¾ taza de azúcar	2¼ taza de azúcar
2 tazas de crema para batir	2½ tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir

Mezcle muy bien todos los ingredientes en un recipiente redondo. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE PIÑA COLADA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt de vainilla	10 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
1 taza de azúcar	1¼ taza de azúcar	1½ taza de azúcar
2 latas de piña aplastada, sin escurrir (15¼ oz.)	2½ latas de piña aplastada, sin escurrir (15¼ oz.)	3 latas de piña aplastada, sin escurrir (15¼ oz.)
1 lata de crema de coco (lata de 15 oz.)	1¼ lata de crema de coco (lata de 15 oz.)	1½ lata de crema de coco (lata de 15 oz.)
1 taza de crema para batir	1¼ taza de crema para batir	1½ taza de crema para batir
1½ taza de esencia con sabor a ron	1¾ taza de esencia con sabor a ron	2¼ taza de esencia con sabor a ron

Mezcle muy bien el yogurt y el azúcar en un recipiente redondo. Agregue revolviendo los demás ingredientes. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 31-32 10/7/11 11:55 AM

HELADO DE YOGURT DE CEREZA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
4 tazas de cerezas dulces frescas o congeladas, sin semilla y descongeladas	5 tazas de cerezas dulces frescas o congeladas, sin semilla y descongeladas	6 tazas de cerezas dulces frescas o congeladas, sin semilla y descongeladas
8 tazas de yogurt natural	10 tazas de yogurt natural	12 tazas de yogurt natural
2 tazas de crema para batir	2½ tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
1¼ de taza de azúcar	1½ de taza de azúcar	1¾ de taza de azúcar
2 cucharadas de extracto de vainilla	2½ cucharadas de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla

Haga un puré con la mitad de las cerezas. Coloque aparte el resto. Combine el puré de cerezas con el yogurt, crema de batir, azúcar y vainilla. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica. Retire el ASPA y revuélvale las cerezas que había apartado antes de endurecer y madurar.

HELADO DE YOGURT DE BLUEBERRY (ARÁNDANO)

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
5 tazas de blueberries frescos o congelados, descongelados	6¼ tazas de blueberries frescos o congelados, descongelados	8 tazas de blueberries frescos o congelados, descongelados
5 tazas de yogurt natural	6¼ tazas de yogurt natural	8 tazas de yogurt natural
2 tazas de crema de leche	2½ tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
2 tazas de azúcar	2½ tazas de azúcar	3 tazas de azúcar

Aplaste los blueberries y mezcle con los otros ingredientes. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE BANANA

4 Cuartos de Galón	5 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt de vainilla	10 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
2 tazas de azúcar	2½ tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
2 tazas de crema para batir	2½ tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	2½ cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de bananas maduras aplastadas	4⅓ tazas de bananas maduras aplastadas	5¼ tazas de bananas maduras aplastadas

Mezcle muy bien el yogurt, el azúcar, la sal, la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo. Cubra y refrigere por 30 minutos. Añada las bananas a la mezcla fría antes de congelar. Congele como se indica.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 33-34 10/7/11 11:55 AM

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-458-8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

FRSBBK04_06_11ESM1.indd 35-36 10/7/11 11:55 AM